صناعة الخبز ومقوماته في الجزائر خلال العهد العثماني (1520 - 1830)

د. محمد بوشنافي

جامعة الجيلالي ليابس - سيدي بلعباس -

ملخص:

اكتسبت حرفة تحضير الخبز وطهيه بالجزائر خلال العهد العثماني أهمية كبرى، ويرجع ذلك لارتباطها بالحياة اليومية للسكان، فهي من المهن القليلة التي لم يخصص لها مكان أوحي معين لممارستها، إذ توزعت الأفران على كل الأحياء بهدف تقريب هذه المادة الغذائية الأساسية من المستهلك، ونظرا لأهميتها خضع ممارسوها إلى رقابة مشددة من قبل عدد هام من موظفي الإيالة، فكل من يقبض عليه في حالة غش، خاصة في الميزان تسلط عليه عقوبة قاسية. وإضافة إلى ما سبق ذكره فإن هذه المهنة اختصت بها طوائف محددة من سكان مدينة الجزائر -أو البرانية- وبالخصوص جماعة الميزابيين الذين امتلكوا الأفران. ومما زاد في أهمية هذه الحرفة ارتباطها بعناصر الجيش والموظفين الذين كفل لهم القانون الحصول على عدد محدد من الخبزات يوميا يختلف عددها حسب الرتبة والوظيفة الممارسة.

Résumé

La préparation du pain à Alger durant la période ottomane constituait une profession d’une grande importance, parce qu'elle se rapportait à la vie quotidienne de la population, c’était l'une des rares professions qui n’était pas attribuée à un lieu ou un quartier particulier pour son exercice, on trouvait les fours dans tous les quartiers de la ville afin de rapprocher le pain au consommateur, et en raison de son importance le gouvernement de la Iyalat exerçait un contrôle sévère sur les boulangers, et toute personne pris en cas de fraude subirait une punition sévère. Cette activité était pratiquée surtout par la corporation des Mozabites qui possédaient plusieurs fours dans la ville. Et ce qui a augmenté l'importance de ce métier était son attachement à l'armée et aux hauts fonctionnaires du gouvernement, car la loi leur assurait d'obtenir un certain nombre de pains quotidiennement.

مقدمة:

يشكل تحضير الخبز وطهيه حرفة إستراتيجية هامة في كل المجتمعات لارتباطها بالحاجات اليومية للفرد، وتزداد أهميتها إذا كان الخبز يشكل الغذاء الأساسي للمجتمع مثلما كان عليه الحال في الجزائر خلال العهد العثماني، أين نالت هذه المهنة أهمية كبرى بعدما أصبح الخبز يمثل أحد الحقوق الأساسية التي يتحصل عليها الموظفون يوميا، سواء أكانوا من المدنيين أو العسكريين. كما تجمع الكثير من المصادر على أن سكان الجزائر خلال هذا العهد كانوا يستهلكون كميات كبيرة من مادة الخبز الذي اعتبر غذاء أساسيا، وهذا ما شد انتباه الدكتور "شو Shaw" حين أكد على أنه من بين أربعة أشخاص هناك ثلاثة يقتاتون على الخبز والعجائن(Shaw Dr. 1980: 121) . دفع هذا الوضع البايليك إلى تدعيم أسعار هذه المادة الواسعة الاستهلاك حتى أصبحت في متناول كل السكان، لدرجة أنه كان بإمكان الشخص أن يشتري خبزة من الحجم الكبير بأقل من سنتيم واحد، كما أن صاعا من القمح تراوح سعره ما بين فرنك وخمسين سنتيما وفرنك وثمانين سنتيما خلال سنوات الوفرة (Shaw Dr. 1980:120- 121) .

سأتعرض في هذه الدراسة إلى حرفة صناعة الخبز في الجزائر خلال العهد العثماني، وما تحتاجه من إمكانيات وشروط. منها إنتاج الحبوب بمختلف أنواعها باعتبارها المادة الأساسية التي يحتاج إليها الخباز، من حيث الوفرة والندرة إلى جانب السعر، وكذا الجماعات السكانية التي تولت طحن الحبوب وطهي الخبز، ودور السلطة القضائية والمدنية في تنظيم هذه الحرفة ومراقبة أصحابها، وعلاقة الخبز بالجنود وكبار موظفي الإيالة باعتباره أحد الحقوق الأساسية التي كان يتحصل عليها هؤلاء يوميا، حيث أن كل واحد منهم كان يُمنح عددا محددا من الخبزات حسب رتبته ووظيفته.

1- إنتاج الحبوب وأسعارها:

عُرفت البلاد المغاربية عموما، والجزائر خصوصا، بوفرة إنتاجها من الحبوب بكل أنواعها، حتى أضحت تسمى في العصور القديمة بمطمور روما، وحافظت على هذه الميزة خلال العهد العثماني حيث تجمع شتى المصادر على وفرة الإنتاج وتنوعه، فيذكر الدكتور "شو" خلال القرن

الثامن عشر أن أراضي الجزائر في معظمها تتميز بالخصوبة والمردود الوفير(Shaw (Dr. 1980: 13)، ويدعم "فونتور دي باراداي V. de Paradis" هذا الرأي، حيث يؤكد بدوره على خصوبة الأرض ومردودها الكبير، إلا أنه يشير إلى أن أكثر من نصف هذه الأراضي كان بورا غير مستغل، كما يبين المناطق الأكثر خصوبة ويحددها في إقليم قسنطينة ومعسكر، في حين يعتبر منطقة التيطري الأقل مردودا**1982** : (Venture de Paradis, J. M .123**)**.

أما السيد حمدان خوجة فيذكر أن أراضي الجزائر " شديدة الخصب بحيث أن ارتفاع سنابل القمح والشعير يزيد في بعض الأحيان عن قامة الرجل، وعند الحصاد تهمل السنابل القصيرة، ويترك في الحقول كثير من التبن والحبوب ترعاها الماشية فيما بعد، ولذلك فإن الحيوانات تكون دائما سمينة والحليب جيدا وكثيرا"(حمدان، خوجة. **1982** : **71**)، غير أنه لاحظ أن قمح منطقة المتيجة يتميز بالرداءة وقلة الجودة، ويبرز ذلك في سواد لونه وقلة مادة النشاء به، كما يصعب تخزينه لأكثر من عام واحد لأنه بعد هذه المدة يصبح غير صالح للاستهلاك، وحسبه فإن ذلك راجع إلى طبيعة مناخ المنطقة الذي يتميز بالرطوبة(حمدان، خوجة. **1982** : **87**).

أدت وفرة محصول الحبوب بحكومة الإيالة إلى تصدير كميات معتبرة منه إلى أوربا وبلاد الأناضول، فحسب "شو" كان الإنجليز قبل احتلال وهران من قبل الإسبان يحمَلون من مختلف موانئ إيالتي الجزائر وتونس كميات هامة من الحبوب قدَرها ما بين سبعة وثمانية حمولات(Shaw Dr. 1980:120)، ويخبرنا "باراداي" في أواخر القرن الثامن عشر أنه في سنوات الخصوبة كانت الجزائر تصدر كميات ضخمة من الحبوب، فعلى سبيل المثال كان يصدر من ميناء عنابة أربعين حمولة، خاصة وأن إقليم قسنطينة كان ينتج حسبه أجود أنواع الحبوب والتي لا يتفوق عليها إلا قمح سردينيا، وكانان ميناء أرزيو يصدر ثلاثين حمولة، ومابين حمولتين وثلاث حمولات من ميناء دلس، وفي عام **1788** خرج من موانئ عنابة وأرزيو ودلس حوالي **150** حمولة من القمح والشعير والخضر باتجاه أوربا(.Venture de Paradis, . 1982: pp 125-126 .(J .M.

لقد ابتكر سكان الجزائر عدة طرق وأساليب لتخزين الفائض من الإنتاج، فيذكر حمدان خوجة أن سكان القلعة أكدوا له بأنهم "يعرفون طريقة للاحتفاظ بالحبوب مدة تزيد عن العشرين سنة"(حمدان، خوجة. **1982**: **86**)، كما يخبرنا كذلك أن سكان الجزائر كانوا يتقنون تخزين الحبوب لعدة سنوات من خلال وضعها في مطامير بعيدة عن الهواء والرطوبة، لدرجة وجود كميات من القمح خزنت لمدة خمسة عشرة سنة، إلا أن جودته تقل مع مرور الزمن وطول مدة التخزين، فيفقد بياضه الناصع ويصبح طعمه غير مستساغ، ورغم ذلك كان يقدم للضيوف كشيء نادر يسمونه "المطمورة"(حمدان، خوجة. **1982**: **75**).

ونظرا للمردود المالي المعتبر الناتج عن تصدير الحبوب كان بايات الأقاليم يشترونها من الفلاحين ليعيدوا تصديرها إلى أوربا بأثمان مرتفعة، فمثلا تطلعنا رسالة موجهة إلى مصطفى بن كوجك باي قسنطينة عن رغبة القنصل الإنجليزي في شراء كميات من القمح من الباي بثمن قدره خمسة ريالات للصاع الواحد(مجموعة **3205**، الملف الثالث، (قسم المخطوطات)، المكتبة الوطنية، الجزائر، ورقة **23**)، أما صالح باي قسنطينة فكان يشتريه من رحبة عنابة بسعر يتراوح ما بين ثمانية وإحدى عشرة بياستر، ثم يعيد تصديره بسعر يتراوح ما بين ستة عشرين وثلاثة وثلاثين بياستر، واشترى باي الغرب، محمد الكبير عدة حمولات من القمح في عام **1786** بسعر اثنان بطاقة شيك للحمولة الواحدة ثم أعاد بيعها للإسبان بسبعة بطاقة شيك، فكان ذلك مما دفعه إلى تشجيع زراعة الحبوب في البايليك، كما كان يزرع مساحات من الحبوب لحسابه الخاص أوعن طريق الشراكة مع أوربا (pp. 126-127 .(Venture de Paradis J.- M.).1982:

غير أن الوثائق تطلعنا بأن تجارة الحبوب لم تكن دائما ذات مردود مالي كبير للإيالة، فقد ينتج عن ذلك خسارة تتكبدها الخزينة، ومثال ذلك تلك الرسالة التي بعثها المدعو حسين من مدينة إزمير إلى الداي حسين في عام **1827** يخبره فيها بوصول السفينة المحملة بالقمح، غير أنه لا يمكنه بيعه بالمبلغ الذي حدد له، وهو عشرة قروش للكيلة الواحدة، وذلك لأن معظمه أصبح غير صالح للاستهلاك، إلى جانب كثرة العرض في أسواق المدينة(مجموعة **3190**، الملف الأول، (قسم المخطوطات)،

المكتبة الوطنية بالجزائر، ورقة **219**). وفي عام **1781** أصدر صالح باي قسنطينة قرارا يمنع بيع القمح للفرنسيين السنة القادمة لأنهم اقترحوا سعرا منخفضا له قدره اثنان وعشرون ريالا(مجموعة **1641**، (قسم المخطوطات)، المكتبة الوطنية بالجزائر، ورقة **74**).

لا بد من الإشارة أن وفرة محصول الحبوب في الجزائر لم يجعل السكان في مأمن من المجاعات، حيث عرفت البلاد فترات من الجفاف وغزو الجراد أدت إلى تراجع الإنتاج، الذي برز في ندرة كميات الحبوب المعروضة في الأسواق وارتفاع أسعارها، وقد اضطر هذا الوضع مسئولي الإيالة إلى استيراد كميات من القمح من الخارج لسد العجز في الإنتاج، فخلال مجاعة عام **1800** استورد الداي مصطفى باشا (**1785- 1808**) كميات من الحبوب من موانئ البحر الأسود، وبيع الصاع الواحد منها بثمانية وعشرين فرنكا، كما لجأ هذا الداي إلى فرض حراسة مشددة على مخازن الحبوب خوفا من عمليات النهب والسرقة (حمدان، خوجة. **1982:160**)، ويخبرنا القنصل الأمريكي "شالر W. Shaler" أنه بسبب مجاعة عام **1819**، اضطر الداي حسين باشا (**1818- 1830**) إلى استيراد خمسين ألف صاع من القمح من أوربا لتلبية حاجات سكان مدينة الجزائر وحدها (شالر، وليم. **1982**: **56- 57**)، وتبين لنا ضخامة هذه الكمية المستوردة على كثرة استهلاك الخبز لدى سكان المدينة وارتفاع عددهم بها.

كان طبيعيا أن ينتج عن انخفاض إنتاج الحبوب وتزايد الكميات المستوردة منه ارتفاع في الأسعار، فمثلا بيع صاع القمح بمدينة البليدة في عام **1794** بثمن قدره سبعة دنانير، في حين بيع في مدينة الجزائر بأربعة سلطاني أما صاع الشعير فبيع بثلاثة سلطاني، كما يذكر أحمد الشريف الزهار أن صاع القمح بيع بخمسة عشرة بوجو في عام **1805** (الزهار،أ.ش. **1980** : **31**).

2- طحن الحبوب :

كان طحن الحبوب الموجهة لصناعة الخبز من الحرف التي احتكرتها بعض جماعات البرانية في مدينة الجزائر، وخاصة بنو ميزاب والجيجليون، ولأهميتها فإنه كثيرا ما وقعت خلافات بين هؤلاء مما

استدعى تدخل السلطة لإنهائها وإيجاد حلول ترضي كل الأطراف وتحافظ على مصالحها، وعند اطلاعنا على قانون الأسواق نستخلص نماذج كثيرة من هذه الاتفاقات (الشويهد، ع. **2006**: **62**- **68**- **69**):

- في عام **1018**هـ/ **1609**م وقع اتفاق بين جماعة الفرانين من بني ميزاب والجيجليين مضمونه أن سعر طحن صاع من الحبوب يكون بأربعة دراهم، وأجرة الربعية –مكيال يسع أربعة أقداح- خمسة وسبعين.

- في نفس العام وقع اتفاق بين بني ميزاب والكواشين المكلفين بتحضير خبز العسكر أن أجر طحن صاع من القمح يكون بأربعة دراهم.

- في ربيع الأول من عام **1109**هـ/ سبتمبر **1697**م وقع خلاف بين جماعة بني ميزاب والجيجليين حول طحن الحبوب المخصصة لصنع خبز العسكر، حيث طالب بنو ميزاب بأن يحافظوا على حقهم في ذلك، بالكمية التي تكفي حاجاتهم وما زاد على ذلك يباع، فاستجاب الداي بابا حسن لطلبهم ووقع الاتفاق بدار الإمارة.

3- الأفران:

لا يمكننا الحديث عن صناعة الخبز بالجزائر دون التطرق إلى الأفران –أو الكوش- التي كانت تستعمل لطهي الخبز، ويخبرنا الدكتور "شو" عن تواجد أفران عمومية في كل مدينة وقرية، يُحضر إليها السكان الخبز بغرض طهيه، في حين كان البدو الرحل يقومون بهذه العملية بأنفسهم اعتمادا على الحطب المتوفر في الطبيعة (Shaw Dr. 1980:121).

وعلى عكس الحرف الأخرى التي حددت لمارسيها أماكن معينة في مدينة الجزائر، نجد أن الأفران انتشرت عبر كامل أحياء المدينة، وكان الغرض من ذلك تقريب هذه المادة الواسعة الاستهلاك من السكان وتجنيبهم عناء التنقل من أجل الحصول عليها، وما يبرهن على انتشار الأفران في أرجاء المدينة أن كثيرا من أسماء الحومات حملت اسم فرن أو كوشة مثل حومة كوشة الباري وحومة كوشة اسكندر حومة كوشة علي وحومة كوشة النصارى وحومة كوشة الوقيد.

ونظرا لأهمية حرفة صناعة الخبز عمل مسئولو الإيالة على صيانة الأفران وترميمها كل ما استدعت الضرورة ذلك، وتطلعنا الوثائق

الشرعية أن الدايات كانوا يتدخلون بأنفسهم في هذه العملية فبتاريخ أوائل ربيع الثاني من عام **1160**هـ/ أبريل **1747**م تدخل الداي محمد باشا شخصيا لترميم فرن مخصص لطهي خبز الجنود يملكه شخص يدعى محمد الحفاف، والذي عجز عن القيام بهذا العمل بنفسه فطلب من الداي ترميمه مقابل التنازل عنه لصالح الجنود، وسجل العقد بالمحكمة الحنفية أمام القاضي محمود الحنفي(م ش، علبة **71**- **72**، وثيقة **46**). وفي أوائل ربيع الثاني **1166**هـ/ فبراير **1753**م تهدم فرن يملكه ضابط يدعى الحاج إبراهيم بلوك باشي ابن عثمان التركي، ولما عجز على ترميمه اقترح على الداي محمد باشا القيام بذلك مقابل التنازل عن الطابق العلوي الموجود فوق الفرن لصالح البايلك (مجموعة **3205**، الملف الثاني، (قسم المخطوطات)، المكتبة الوطنية بالجزائر، ورقة **29**).

كما لجأ كثير من السكان إلى حبس الأفران لأفعال الخير والتي سرعان ما تتعرض للتدهور، مما يستدعي ترميمها، حيث تخبرنا وثيقة قضائية مؤرخة في شهر رجب **1233**ه/ماي **1818**م عن فرن تم حبسه على ثلاثة مساجد بمدينة الجزائر –مسجد القصبة ومسجد بن العريف أسفل القصبة ومسجد سيدي رمضان- ، غير أن هذا الفرن تهدم وعجز الأئمة الثلاثة على ترميمه، فقرروا دفعه بالعناء، ومعنى العناء أو الحكر عقد قضائي يمكن المحتكر من الانتفاع بالعقار الموقوف من خلال بناء ما يشاء فيه أو غرسة إن كانت أرضا زراعية بشرط ألا يضر بالوقف، ومقابل ذلك يدفع أجرا سنويا للمشرفين على هذه الأوقاف، والغرض من ذلك يكون استغلال الأوقاف المعطلة وترميم المتضرر منها حتى تستمر فائدتها ومردودها ولذلك طرحوا القضية على المجلس العلمي الذي وافق على منحه للسيد مصطفى التاجر بن محمد مقابل مبلغ مالي سنوي قدره سبعة ريالات فضية(م ش، ع **141**، و**61**.). وتطلعنا الوثائق كذلك أن من بين العقارات التي كانت تعرض للبيع هناك الأفران. ففي عام **1228**ه/ **1813**م باع السيد عبد العزيز بن الحاج محمد الغرامسي للسيد علي بن الغرامسي كوشة – أوفرنا- بقسنطينة بمبلغ قدره مائة ريال(مجموعة **2316**، (قسم المخطوطات)، المكتبة الوطنية بالجزائر، ورقة **58**).

ونجد في الوثائق الشرعية أنواعا شتى من القضايا ذات العلاقة بالأفران، فقد حدث نزاع بين المدعو محمد بن محمد بن سيدي محمد بن

علي، إمام الجامع الملاصق لدار الإمارة العلية والمدعو جلابي الانكشاري أمين جماعة الخياطين، وسبب الخلاف فضاء (هواء) فرن يقع بحومة عين عبد الله العلج في مدينة الجزائر، وكان هذا الفرن موقوفا على المسجد، فادعى جلابي أنّ فضاء الفرن ملك من أملاكه ورثه عن أسلافه، غير أنّ إمام المسجد أنكره في دعواه بحجة أنّ من ملك أرضا فله فضاؤها (هواءها)، ومعنى الهواء كل ما يعلو ملكية عقارية، وحسب القاعدة الفقهية فإنّ من ملك أرضا (دارا – حانوتا...) ملك ما فوقها من هواء وما تحته(ابن حموش، م. **2000**: **99**- **100**). وفي حالة مشابهة تدخل شيخ البلد لحلّ مشكلة حول ملكية فرن تقع أعلى سوق الجمعة بمدينة الجزائر بين جماعة بن ميزاب ووكيل أوقاف الولي الصالح سيدي عبد الرحمن الثعالبي(م ش، ع **32**، و**26**).

طرحت القضية على المجلس العلمي لمدينة الجزائر المجتمع بجامعها الأعظم، حيث أدلى كلّ من الإمام والمدعو جلابي بدعواه، فطالب العلماء هذا الأخير بإثبات ما يدعيه، غير أنّه عجز أن يقدم دليلا مقنعا على ذلك، وبالتالي اتفقوا أنّ الفضاء (الهواء) موضوع النزاع تابع للمسجد المذكور أي بطلان دعوى جلابي (م ش، ع **2/13**، و**5**).

أما فيما يخص قصر الجنينة مقر الحكم إلى غاية **1816** حيث قام الداي علي خوجة (**1816**- **1817**) بنقله إلى أعالي القصبة لأسباب كثيرة منها إبعاده عن ثكنات الإنكشارية حتى يأمن تمردهم، إلى جانب أهداف إستراتيجية وأمنية تنحصر في إبعاد مركز الحكومة عن الخطر الخارجي بعد قصف عام **1816**م (Raymond, A.1985: 171)، فقد وجدت به مجموعة من الأفران المخصصة لطهي الخبز، وكانت عبارة عن أماكن واسعة ومغطاة، كما وجدت بها فتحات واسعة تسمح بتسرب الهواء وأشعة الشمس، أما عدد الأفران فقدر بستة عشرة فرنا بنيت بمادة الآجر، وتميزت بالعلو والاتساع مما كان يتطلب كميات كبيرة من الحطب، ووجدت بنفس المكان تسع طاحونات لطحن الحبوب، وعدد من آلات العجن المصنوعة من الخشب إلى جانب مخازن للدقيق والخبز والحلويات، حتى أن الفرنسيين لما دخلوا إلى المكان وجدوه مملوءا بكميات هائلة من هذه المواد.

أنيطت حرفة طهي الخبز في مدينة الجزائر بجماعة بني ميزاب التي يرد ذكرها عند الحديث عن جماعة الفرانين، خاصة في كتاب قانون الأسواق، وكثيرا ما كان أمين الكواشين بمدينة الجزائر يعين من بين جماعة الميزابيين، ففي عام **1807** عين الحاج سعيد في هذا المنصب من قبل الداي أحمد باشا حيث جاء في القرار ما يلي " الحمد لله ...ليعلم من يقف على هذا الأمر الكريم والخطاب الواضح ...فإن حامله المكرم الحاج سعيد قد أنعمنا عليه ووليناه أمينا مرضيا وثقة (كذا) محظيا على جماعة الكواشين ينظر في جميع أمورهم وكافة أسبابهم وشؤونهم جاريا في أمورهم وكافة أسبابهم وشؤونهم جاريا في أموره وأحواله عادة الأمناء المتقدمين أمثاله"(غطاس، عائشة. **2000- 2001**: **192**). أمّا جماعة الجيجليين فأوكلت إليها مهمة الإشراف على أفران البايليك المخصصة لطهي خبز الجنود**119**(Venture P. 1982:)**.**

4- وزن الخبز:

ارتبط وزن الخبز في الجزائر آنذاك بكمية الإنتاج من القمح وسعره، فكان المكلفون بالنظر في الأسعار، كالمحتسب وشيخ البلد وأصحاب الحرفة -أو الكواشون- ، يزيدون في وزن الخبزة الواحدة إذا ارتفع الإنتاج والعكس، ويطلعنا قانون الأسواق على نماذج من هذه القضايا:

- في عهد الداي بابا أحمد حدد وزن الخبزة قبل الطهي بعشرة أوقيات وبعد نضجها يصبح تسعة أوقيات، أما تلك التي تزن إحدى عشرة أوقية فيكون وزنها بعد النضج عشرة أوقيات، وهذا طبعا إذا كان ثمن الصاع من القمح سلطاني واحد(الشويهد، ع. **2006**: **66**).

- في عام **1109**هـ/**1697**م، بلغ سعر الصاع من القمح ريال وثمن، فتوجه المحتسب مع جماعة من الخبازين إلى دار القاضي وأخبروه بثمن الزرع. ولهذا اتفق الجميع أن يصبح وزن عجينة الخبز الواحدة ثلاثة عشر أوقية وعند طهيها يصبح اثني عشرة أوقية(الشويهد، ع. **2006**: **66**)، ويظهر أنّه في هذه السنة حققت الجزائر فائضا في إنتاج الحبوب، ولهذا تمت الزيادة في وزن الخبزة الواحدة مقارنة بما كان عليه الوزن في السابق أي عشر أوقيات قبل الطهي وتسع أوقيات بعد ذلك، وكانت قيمة الزيادة ثلاث أوقيات في كلّ خبزة.

إن ما تجدر الإشارة إليه أن وزن الخبز لم يكن ثابتا طيلة الفترة العثمانية، بل كان يتغير من فترة لأخرى حيث كان يسمح للخبازين بتغيير الوزن أو"الغش المباح"، فينقصون من وزن الخبزة الواحدة إذا ضربت البلاد جائحة كالجفاف أو غزو الجراد مما يؤدي إلى نقص في إنتاج الحبوب، وهكذا يصدر الداي مرسوما يبيح هذه العملية لتعويض الخسائر الناتجة عن ارتفاع سعر هذه المادّة(Boyer, P. 1963: 125)، على أن يعود الوزن إلى حالته الطبيعية بمجرد تحقيق فائض في الإنتاج.

لقد فرضت الإدارة المحلية وعلى رأسها المحتسب رقابة شديدة على وزن الخبز، فكان إذا صادف خبازا يبيع خبزا أقل من وزنه الرسمي فإنّه يصادره ويوزعه على الفقراء مع تسليط العقاب الشديد على الخباز (Touati, H.1987. 274). وتطلعنا المصادر –خاصة الغربية منها- على نماذج من العقاب المسلط على الخبازين الذين يغشون في الميزان الذي لم يكن يتعدى بضع ضربات على بطن القدم، حيث لم يتم اللجوء إلى قطع أيديهم لأنّهم بدونها لا يمكنهم عجن الخبز(Boyer, P. 1963: 125)، غير أن مصادرا أخرى تذكر عقوبات أكثر قساوة فرضت على الخبازين، ومنها إجبار الغشاشين منهم على الجلوس فوق آنية طهي الخبز وهي ساخنة(Raymond, A. 1985: 122-123)، إلا أنّه لا يمكننا الجزم بوجود هذا النوع من العقاب أوانعدامه لسكوت المصادر المحلية عن ذلك.

5- سعر الخبز:

من الأمور التي يجب التطرق إليها عند حديثنا عن الخبز، السعر الذي كانت تباع به هذه المادة الأساسية، هل كان سعرها في متناول العامة؟ وهل بقي ثابتا طيلة هذا العهد أم طرأت عليه تغييرات؟ تخبرنا المصادر المختلفة أن باشاوات الجزائر عملوا على تحديد سعر مناسب له، خاصة وأنه كان مدعما من قبل الخزينة، غير أنه لا يمكننا الجزم بوجود سعر موحد وثابت للخبز لأسباب عديدة منها:

- وجود عدة أنواع من الخبز، فهناك الخبز الذي كان يقدم إلى الجنود – وكان من النوع الرديء- ، والخبز الذي كان يحضر في المخابز العمومية، والخبز الذي كان يحضر في المنازل ويباع في الشوارع، والخبز المخصص لأهل الذمة.

- ارتباط الأسعار بالأحوال المناخية وبالتالي الإنتاج، فإذا توفر المحصول انخفض السعر والعكس.

وبالرجوع إلى "قانون الأسواق" أمكننا أن نتعرف على الأشخاص الذين كانوا يساهمون في تحديد سعر الخبز. ففي عام **1018**هـ/ **1697**م اجتمع عدد من أعيان البلد لتحديد سعر الخبز مع الفرانين "الكواشة" المكلفين بتحضير خبز الجنود، وتم الاتفاق على الأسعار التالية (الشويهد، ع. **2006**: **61**- **62**):

- سعر ثلاث خبزات يكون بدرهم واحد إذا كان وزن الخبز يساوي أربعة عشرة أوقية.

- أما سعر الخبز المخصص للجماعات السكانية الأخرى فيكون بالتراضي بين السكان وبائعي الخبز.

- يتحاسب سكان آخرون كل عاشوراء.

- يحدد سعر خبز المخابز الموجود في الأحياء السكنية كل منتصف شهر عاشوراء.

- سعر خبز أهل الذمة يكون خبزتان بدرهم واحد، على أن يكون وزن الخبزة الواحدة عشرين أوقية.

وتعطينا المصادر المختلفة إشارات تمكننا من أخذ نظرة على السعر الذي كان يباع به الخبز، ومن ذلك ما يذكره الأب "دان Dan" الذي زار الجزائر في حوالي عام **1630** من أن سعر الخبز كان في متناول أي شخص، فبسعر يقدر ب **3,33** درهما يمكن شراء الكمية الكافية منه(Dan¸ P.1646:480)، غير أنه لا يعطينا الكمية التي يمكن شراؤها بهذا المبلغ، وبعد حوالي قرن من ذلك يخبرنا الدكتور "شو" بأن أي شخص كان بإمكانه الحصول على قطعة كبيرة من الخبز وكمية صغيرة من الفواكه بأقل من سنتيم واحد(Shaw D^{r}. 1980: 120)، إلا أنه لا يمكننا تعميم هذا الحكم على كل العهد العثماني، فربما ارتبطت ملاحظة "شو" بوفرة المحصول في تلك الفترة.

ومنذ أواخر القرن الثامن عشر عرف سعر الخبز بكل أنواعه ارتفاعا ملحوظا، بسبب تراجع إنتاج الحبوب نتيجة الجفاف والقحط، الذي عم البلاد من حين لآخر، ففي عام **1184**هـ/**1770** 1771-م أصاب البلاد قحط شديد دام ستة سنوات، حسبما يذكر الزهار، وارتفع سعر الصاع

الجزائري من القمح إلى أربعة بوجو– مقدار دورو ونصف من العملة الإسبانية- " والناس يموتون جوعا في الأسواق... كان القمح قليلا... أما اللحم والسمن والأرز فكان كثيرا وفيها الرفق في الأسعار"(الزهار، أ. ش. **1980**: **31**). أما خلال مجاعة عام **1219**هـ/**1805**م فبلغ سعر الصاع الجزائري من القمح خمسة عشرة بوجو– أي خمسة دورو- ، ولكن لحسن الحظ لم يتأثر السكان بهذا الارتفاع لكثرة الأموال المتداولة بين السكان(الزهار، أ. ش. **1980**: **31**).

كما تذكر المصادر أنه في عهد عمر باشا (**1815**- **1817**م) تعرضت البلاد إلى غزو الجراد، فنتج عن ذلك تراجع المحصول وارتفاع الأسعار، ولمواجهة الوضع لجأ الداي إلى توزيع القمح على الخبازين، مع تحديد سعر مناسب، كالذي كان وقت الوفرة، ورغم ذلك كان الناس " يقتتلون –يتزاحمون- على ذلك الخبز، وبقي الحال كذلك إلى أن وجد الزرع الجديد، وقد أخصبت الأرض تلك السنة ؟ ورخصت الأسعار والحمد لله" (الزهار، أ. ش. **1980**: **117**).

6- خبز الجنود:

كانت من بين الامتيازات التي يتحصل عليها الجنود، إلى جانب الراتب الذي كانوا يتلقونه كل شهرين قمريين، حصولهم من البايلك على أجرة عينية تتمثل في بعض المواد الغذائية، ومنها تلقيهم لعدد من الخبزات يوميا، يختلف عددها حسب رتبة الجندي، ويكلف "الأشجي باشي" (أي رئيس الطباخين) بتوزيعها على كل الجنود حتى على الباشا نفسه(Grammont, (H.D. de).1887: 374)، وكان هذا الخبز مصنوعا من دقيق القمح ودقيق الشعير(الزهار، أحمد الشريف. **115**:**1980**:)، ولهذا فإنه كان من النوع الرديء بحيث يشبه الخبز الذي كان يقدم إلى الأسرى، كما كان السكان البدو يقدمونه كعلف لحيواناتهم وذلك لانخفاض سعره، وكثيرا ما كان الجنود يلجئون إلى بيعه ويشترون عوضه خبزا مصنوعا من السميد فقط (Tassy, L.(de).1992:179).

ويطلعنا دفتر التشريفات أن مسئولي الإيالة، جنودا وموظفين، كانوا يحصلون على عدد معين من الخبزات يوميا، تزيد أو تقل حسب رتبة كل موظف، والجدول التالي يقدم لنا نماذج من ذلك(Tachrifat.1852: 56)

الموظف	عدد الخبزات	الموظف	عدد الخبزات
الباشا	280 خبزة	المشرف على مخازن الحبوب	48 خبزة
الدولتلي	80 خبزة	رئيس الطباخين	40 خبزة
آغا الإنكشارية	12 خبزة	آغا برج الفنار	8 خبزات
الكاهية	8 خبزات	باش طوبجي برج السردين	12 خبزة
الباش ياياباشي	8 خبزات	باش طوبجي الميناء	8 خبزات
الأودة باشي	4 خبزات	خوجة الخيل	8 خبزات
خوجة السنجاق	8 خبزات	الباش دفتر	24 خبزة
المزوار	24 خبزة	بواب الثكنة القديمة	8 خبزات
المشرف على توزيع الخبز	40خبزة يوميا	بواب الثكنة الجديدة	8 خبزات
آغا برج السردين	8 خبزات	بواب باب الميناء	4 خبزات
آغا برج باب عزون	12 خبزة	بواب برج السردين	4 خبزات
آغا برج بابا حسن	8 خبزات	بواب برج بابا حسن	4 خبزات

ملاحظة: يتلقى الآغا اثني عشرة خبزة يضاف إليها ستة أخرى توجه له عن طريق الباش مقاطعجي، وستة أخرى عن طريق المقاطعجي الثاني.

وباعتبار أن الخبز يشكل أحد الحقوق الأساسية للجنود والموظفين، كما سبق ذكره، ولأن كثيرا من كبار المسئولين كانوا يحصلون على كميات كبيرة منه تزيد عن حاجاتهم اليومية، أصدر الداي محمد بن عثمان باشا قانونا مضمونه تعويض هؤلاء ماليا مقابل جزء من الخبز الذي لا يحتاجون إليه في سفرتهم، والجدول التالي يوضح قيمة هذه التعويضات(Tachrifat.1852:75):

الموظف	قيمة التعويض	الموظف	قيمة التعويض
الآغا	9 بطاقة شيك ونصف	الأوده باشي الثاني	2 بطاقة شيك و20 درهما
الكاهية	6 بطاقة شيك و52 درهما	الأوده باشي الأول	2 بطاقة شيك و24 درهما
الخوجة	8 بطاقة شيك و48 درهما	خوجة الريشة (الكاتب)	1 بطاقة شيك و9 دراهم
الشاوش	2بطاقة شيك و44 درهما	وكيل الحرج للباشي بلوك باشي	1 بطاقة شيك و20 درهما
الباش بلوك باشي	3 بطاقة شيك	وكيل الحرج	1 بطاقة شيك

	و32 درهما	للآغا	
البلوك باشي	3 بطاقة شيك و28 درهما	الباش طوبجي	2 بطاقة شيك
الباش أوده باشي	2 بطاقة شيك و20 درهما	حارس باب القصبة	1 بطاقة شيك وربع

وكانت الإيالة مضطرة إلى توفير كميات متنوعة من الغذاء لكل جندي مقيم في مدينة الجزائر أو خارجها، ومن بينها الخبز أو الحلويات التي تصنع من القمح، فكان جنود المحلات الثلاث – أي محلة قسنطينة، محلة الغرب ومحلة التيطري- يحصلون على كل ما يلزمهم من مؤونة وسلاح وحيوانات، إذ كان باشا الجزائر يقدم لكل فرقة مؤونة تشمل البرغل (قمح يقلى ثم يرحى ويغربل لتنزع منه النخالة ويحتفظ به ليطبخ عند الحاجة) والبسكويت والزبدة واللحم مرة واحدة في الأسبوع(خوجة، ح.، **1982**: 139)، وإلى جانب ذلك كان الباي يضطر أن يحمل معه مؤونة تشمل قطعانا من الماشية والبسكويت والزيت وغيرها من المواد حتى يكون الجنود في مأمن من نقص الغذاء، خاصة وأن السكان كانوا ينزحون إلى المناطق الداخلية والمعزولة عند اقتراب المحلة من أراضيهم مما يحرمها من مصدر هام للمؤونة (Shaw Dr. 1980:193).

كما كان جنود النوبات –أو الحاميات- يحصلون على ما يحتاجون إليه من مواد غذائية، حيث كانت كل نوبة تحصل على مؤونة متنوعة تضم الأرز والبرغل واللحم الذي يوزع مرتين في الأسبوع على الجنود، إلى جانب الصابون لغسل ملابسهم ويضاف إلى ذلك ما كان يقدمه السكان، فكانت حامية عنابة (Tachrifat.1852:34) تتحصل خلال الثلاثة أيام الأولى من وصولها إلى المدينة على مؤونة –أوضيفة- تشمل خروفا لكل سفرة وواحد وستون خبزة وسبعة عشرة ريال بوجو(Tachrifat.1852:60)، أما حامية بسكرة (Tachrifat.1852:34) فعند وصولها إلى المدينة تبقى في ضيافة سكانها لمدة ثلاثة أيام متتالية(Tachrifat.1852:74)، وتتحصل على **267** صاعا من القمح تتوزع كالآتي(Tachrifat.1852: 68):

- سبعة وسبعون صاعا لصناعة البرغل الموجه للسفرات.
- سبعون صاعا موجها لصناعة الخبز المخصص لقادة الحامية.

- مائة وعشرون صاعا لصناعة الخبز للجنود الأربع.

- تدفع ستة صاعات إضافية لتعويض ما يضيع من قمح أثناء الوزن، أو بسبب الشوائب الموجودة فيه.

تفصل لنا وثيقة تتعلق بالنظام الداخلي لنوبة بسكرة – أو عهد الأمان- كمية ما يتحصل عليه جنودها، سواء الضباط أو الجنود البسطاء، من مواد غذائية متنوعة، أما مقدار ما يناله هؤلاء من خبز فيكون كالتالي(مجموعة **3190**، الملف الثاني، (قسم المخطوطات)، المكتبة الوطنية بالجزائر، ورقة **16**):

- سفرة الآغا ثمانية وعشرون صاعا من قمح البرغل كل شهر، وكل يوم أربعة وعشرون خبزة،

- سفرة الكاهية إحدى وعشرون صاعا من القمح كل شهر، وكل يوم يحصل على ستة عشرة خبزة،

- سفرة الباش بلوكباشي أربعة عشرة صاعا من قمح البرغل كل شهر.

- سفرة جنود البرج أربعة عشرة صاعا من قمح البرغل كل شهر.

- أما فيما يخص عدد الخبزات التي يحصل عليها كل واحد يوميا، فللآغا أربعة وعشرين خبزة، وللكاهية ستة عشرة خبزة، وللباش بلوك باشي عشر خبزات، وللبلوك باشي اثني عشرة خبزة، وللخوجة اثني عشرة خبزة، وللباش أوده باشي ثمانية خبزات، وللشاوش ست خبزات، ولليولداش ثلاث خبزات.

غير أنه في كثير من الأحيان تكون كمية المواد الغذائية المقدمة للجنود غير كافية، فينتشر بينهم التذمر مما يهدد بثورتهم، فيسارع ضباطهم إلى المطالبة بزيادة الكمية لتفادي ذلك، وهذا ما تطلعنا عليه رسالة موجهة من آغا نوبة عنابة إلى الداي حسين باشا بتاريخ **1229** هـ/**1814**م، ومضمونها أن كمية القمح المقدمة للحامية والمخصصة لصنع الخبز لا تكفي إلا لمدة خمسة عشرة أو ستة عشرة يوما، وكذا الحال لمادة الزيت والسمن والصابون، فكان من نتائج ذلك أن ثار جنود حامية برج الحمراء وطلبوا من الآغا الكتابة إلى الداي في شأن خبزهم(مجموعة **3190**، الملف الأول، (قسم المخطوطات)، المكتبة الوطنية بالجزائر، ورقة **69**).

وبدورهم كان رياس السفن يحملون معهم مواد غذائية إضافية تشمل البسكويت، الأرز، البرغل، الزيت، الزبدة، الزيتون والزبيب إلى جانب كميات من الماء الصالح للشرب(Haedo, F. D. ,1870: 43-44).

كما لجأ كثير من الدايات، خاصة في المرحلة الأخيرة من تاريخ الإيالة، إلى محاولة تجنب غضب وثورة الجنود الإنكشارية الذين أصبحوا يثورون لأتفه الأسباب، وذلك بمنحهم كميات من الحبوب مجانا أوالزيادة في عدد الخبزات الموزعة عليهم، ومثال ذلك ما لجأ إليه الداي أحمد باشا (**1805 – 1808**) الذي عمل على توطيد الأمن واستعادة الهدوء بعد مقتل الداي مصطفى باشا، فكان عليه إرضاء الجنود حتى يبعدهم عن التفكير في الثورة من خلال مضاعفة جراياتهم، كما منح صاعين من القمح لكل جندي متزوج إلى جانب "علوفته" (الزهار، أ. ش. **1980**: **117**)، ويعتبر هذا العمل مخالفا للقوانين العسكرية التي تحرم " اليولداش" المتزوج من كل الامتيازات التي يتمتع بها زميله الغير متزوج ما عدا الأجرة.

وخلاصة القول، فإن حرفة صناعة الخبز في الجزائر خلال العهد العثماني اكتست أهمية كبيرة وكانت من بين الأولويات لدى المشرفين على أمور البلاد والعباد، لارتباطها بالحاجات اليومية للمجتمع، وخاصة الجنود والموظفين الذين كان من حقهم الحصول على عدد معين من الخبزات يوميا مجانا، أما باقي السكان فكانوا يحصلون عليه بأسعار مدعمة.

المصادر والمراجع

أ- الوثائق:

- سجلات المحاكم الشرعية.
- مجموعة الوثائق بالمكتبة الوطنية الجزائرية –قسم المخطوطات- :
  - مجموعة **1641**.
  - مجموعة **2316**
  - مجموعة **3190**، الملف الأول والثاني.
  - مجموعة **3205**، الملف الثاني والثالث.

ب- باللغة العربية:

- ابن حموش، مصطفى. (2000). **فقه العمران الإسلامي من خلال الأرشيف العثماني الجزائري (956 هـ/1579م- 1246 هـ/1830م)**. دبي: دار البحوث للدراسات الإسلامية وإحياء التراث.
- الزهار، أحمد الشريف. (1980). **مذكرات نقيب أشراف الجزائر** (تحقيق المدني أحمد توفيق)، الطبعة الثانية. الجزائر: الشركة الوطنية للنشر والتوزيع.
- شالر، وليم. (1980). **مذكرات قنصل أمريكا في الجزائر 1816- 1824** (تعريب وتعليق وتقديم العربي إسماعيل). الجزائر: الشركة الوطنية للنشر والتوزيع.
- الشويهد، عبد الله بن محمد. (2006). **قانون أسواق مدينة الجزائر 1107- 1117 هـ/1695- 1705م** (تحقيق وتقديم وتعليق سعيدوني ناصر الدين)، الطبعة الأولى. بيروت: دار الغرب الإسلامي.
- حمدان، خوجة بن عثمان.(1982). **المرآة** (تقديم وتعريب وتحقيق الزبيري العربي)، الطبعة الثانية. الجزائر: الشركة الوطنية للنشر والتوزيع.
- غطاس، عائشة. (2000- 2001). **الحرف والحرفيون بمدينة الجزائر 1700- 1830 (مقاربة اجتماعية اقتصادية)**، رسالة دكتوراه دولة لنيل شهادة في التاريخ الحديث والمعاصر، جامعة الجزائر، الجزائر.

ج- باللغة الفرنسية:

- Boyer, Pierre**. (1963) .La vie quotidienne à Alger à la veille de l'intervention Française**. Paris: librairie Hachette.
- Dan¸ Le R. P. Pierre. (1646).Histoire de Barbarie et de ses corsaires¸ seconde édition. Paris: Pierre Recolet¸ imprimeur et libraire ordinaire du Roi.
- Grammont (H.D. de). (1887). **Histoire d'Alger sous la domination turque (1515-1830).** Paris: Ernest Leroux éditeur.
- Haedo (Fray Diego de).(1870). « Topographie et histoire d'Alge**r** », Traduction en français par Monnereau et Berbrugger. **R.A**, pp 490-519.
- Laugier de Tassy. (1992). **Histoire du royaume d'Alger (1724).** Paris: édition Loysol.
- Raymond, André. (1985). **Grandes villes arabes à l'époque ottomane**. Paris: La bibliothèque arabe, Sindbad.
- Shaw (D^r^). (1980). **Voyage dans la régence d'Alger** (Traduit de l'Anglais par J.Mac Carthy), 2^ème^ édition. Tunis: édition Bouslama.
- **Tachrifat**. (1852). Recueil de notice historiques sur l'administration de l'ancienne régence d'Alger (Publié par Devoulx Albert). Alger: Imprimerie du gouvernement.
- Touati (H). (décembre 1987). « Note sur l'organisation des corporations de métier à Alger au XVIIIe siècle ». **R.H.M**. n° 4, pp 267-292.
- Venture de Paradis (Jean-Michel). (1982). **Tunis et Alger au XVIIIe siècle** (mémoires et observations rassemblés et présentés par Joseph Cuoq). Paris: édition Sindbad.